

Prix TTC, service compris.

"Fait maison"

préparé sur place à partir de produits bruts.

Origine des viandes :

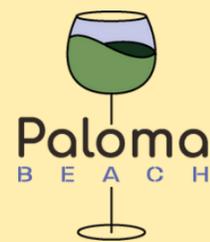
Pigeon, porc, veau et truite : origine France.

Allergènes :

Nos plats peuvent contenir des allergènes majeurs.

Liste disponible sur demande.

Merci de signaler toute allergie.



# Que manjam ?

Ici, on picore, on partage, on savoure.

Nos tapas, pensés pour deux, se goûtent à plusieurs.

Comptez quatre tapas pour combler deux gourmands,  
et un bel accompagnement pour chacun, tout  
simplement !

Une touche sucrée pour finir en beauté ?  
Nos desserts vous souffleront un dernier sourire !

“Bon apetés, bon apétit, et surtout... bon  
moment !”



# TAPAS



## Houmous Lombersois

Pain toasté ail rose de Lautrec, tomates confites

6 €



## Gaspacho verde

Pastèque grillée, huile piment

7 €



## Bouchée truite en gravlax

Tagliateli de courgette, brousse de brebis et citron

8 €



## Planche dégustation

à la découverte du pigeon, condiment

16 €



## Brochettes de pigeon

Ketchup de pêche, pickles

10 €



## Pâté en croûte de pigeon

Gel figue et pickles

10 €



## Croquetas de pigeon

Crème fraîche aux herbes, gel xeres

10 €



## Planche de fromage occitans

Confiture maison tout en douceur...

14 €



Végé



Viande



Poisson



Fromage

# ACCOMPAGNEMENTS

pour une personne

Patatas bravas

4 €

Bol salade feta

3 €

Fenouil rôti

3 €

# DESSERTS

Crème brûlée

Au lait entier tarnais, fleur d'oranger

6 €

Mousse choco-verveine

Crumble noisette, poudre de verveine

8 €

Tiramisu estival

Fruits de saison, poivre de sichuan et herbes du jardin

8 €

# MENU ENFANT

10 €

“Croque gamin” OU Croquetas de pigeon

Patatas “pas !” bravas

Glace albigeoise



## SOFT

**COLA** Bio et local par Berlue, coca-cola tarnais, 33 Cl 4 €

**LIMONADE**, Citron vert / Vanille, Berlue, 33 Cl 4 €

**THE GLACE**, bio et local par berlue, saveur peche 33 Cl 4 €

**DIABOLO**, 3 €

**SIROP A L'EAU** 2 €

**EAU PLATE** en bouteille 1L 2,5 €

**EAU GAZEUSE** en bouteille 1L 3 €

## BOISSONS CHAUDES

**CAFE Espresso** 1,5 €

**DECA Espresso** 1,5 €

**INFUSION** 2 €



# Qué bevèm ?

## BIERE

**OLGA, Blonde type Pils 4,5%** 4,5 €  
Douce aux parfums floraux et herbacés

**SAM, Ambré, bière de fermentation haute 6%** 4,5 €  
Arome de fruits cuits, touche caramélisée

**ROBERT, Brune type Bock, fermentation basse 5,6%** 4,5 €  
Sèche et légère avec de subtils arômes de torréfaction

**SANGRIA**, au verre 20 cL 5 €



# Vin

## BLANC

- AOP GAILLAC “Herbe folle” Sec 2023 Domaine Les Vignals** 21 €  
→ Sec et aromatique, sur les fleurs blanches et la pomme verte
- IGP LANDES “Sables fauves” 2024 Domaine de Laballes** 19 €  
→ Sec et fruité, arômes de pêche blanche et d'agrumes
- IGP CÔTES CATALANES “Grenache gris” 2024 Tramontane** 19 €  
→ Sec, amples et rond en bouche, salin et minéral
- IGP CÔTES DE GASGOGNE “La Demoiselles” 2024 Domaine de Laballe** 23 €  
→ Tendre ou demi-sec, arômes de pêche de vigne et d'abricôté

## ROSÉ

- AOP GAILLAC “Herbe folle” 2024 Domaine de Vignals** 21 €  
→ Joli rosé gourmand, sec entre fruité et vivacité
- AOP LUBERON “Éléphant rose” 2024 Les Animaux Perrin et Fils** 17 €  
→ Rosé sec, équilibré à la fraîcheur provençale



## ROUGE

- AOP GAILLAC “Duras/Braucol” 2024 Domaine Les Vignals** 22 €  
→ Vin léger, gourmand et croquant aux arômes de framboises et de myrtilles
- IGP COTES CATALANES “Grenache Noir” 2024 Tramontane** 19 €  
→ Cépage Catalan en expression de fruit rouge : cerise et menthol
- AOP VENTOUX “Fourmi rouge” 2024 Les Animaux Perrin et Fils** 17 €  
→ Assemblage syrah, grenache, carigan et Cinsault : fruits rouges

## BULLE

- VDF “Indigene” Brut blanc de blanc Domaine Chiroulet, FEZAS.P** 29 €  
→ Fraicheur, mineralite, fruitée et gourmandise

*“Une sélection Minéral et Pâturage,  
par Jean-Luc PLANELLES”*



**MINÉRAL&PATURAGE**  
vins et fromages

MINÉRAL & PATURAGE  
1-3 rue des Pasteliers  
La Renaudie  
81000 ALBI  
09 83 88 78 86

